43e Année. — Tome LXXXV N° 2211 Paris, 12 Novembre 1936

REVUE DE VITICULTURE

DE CHAMPAGNE, A MONSIEUR RAYMOND CORDIER

Pour un Champenois de vieille souche paternelle et maternelle, votre excellent exposé de notre histoire viticole et de sa législation, paru dans la *Revue de Viticulture* des 16, 23 et 30 avril 1936, suscite un vif intérêt. Avec quelle émotion j'ai, par votre récit, revécu ma première campagne avec mon régiment : les troubles de 1910.

Je dois à mon vénéré maître Viala, qui m'honora de son amitié, un haut enseignement ; je me suis toujours efforcé d'en garder la largeur des vues et son impartialité au cours des vastes applications que j'eus à faire dans la pratique.

En 1912, M. Chappaz m'enseigna ses conceptions personnelles qu'il répandit depuis au cours de son constructif apostolat pour unifier les méthodes à la lumière des coûteuses expériences des débuts.

C'est en pionniers d'abord que nous avons ouvert le cycle de la reconstitution. Cette pratique m'a amené à presque tout essayer et à lutter contre les préjugés.

Voici pourquoi je me permettrai d'ajouter à votre historique, à l'effet de rendre hommage à ceux qui « osèrent » les premiers dans ces temps déjà lointains. A la lumière de la longue suite d'essais que j'ai la bonne fortune d'avoir suivis, ma conclusion fera fi du parti pris qui empoisonne l'atmosphère champenoise. Entièrement indépendant, et par suite impartialement libre, je ne fus prisonnier d'aucune école ; j'ai laissé ce domaine à ceux qui pour se pousser ont besoin de publicité pour constituer la clientèle qui les fait vivre. En cette période de législation outrée et aveugle, cela peut ne pas être inutile.

Avant même l'apparition des premières « taches » dans la Marne, un esprit ingénieux avait conçu qu'il fallait prévoir l'anéantissement prochain de notre vignoble par le fléau qui arrivait du Midi. On était en 1885 ; M. Vimont et toute une école, se basant sur certaines remarques, pensèrent d'abord qu'une vigne française dont la végétation serait élargie, organiserait un système radiculaire plus développé et vigoureux capable de lutter contre l'insecte. Les essais de vignes en « chaintres » furent, à ce point de vue, décevants.

Dès 1888, la reconstitution « sur américain » précisait ses méthodes pour les vignobles de grands vins. Quel tollé ce fut de les importer en Champagne. Il fallut lutter à la fois contre tout le corps viticole champenois et contre les pouvoirs publics locaux excités par leurs administrés. Viala, qui suivit avec Pasteur depuis 1888 les premières expériences dans nos vignobles familiaux, contait à ce sujet une visite au cours de laquelle il accompagnait Pasteur. Il était convié par mon grand-père, M. Marguet, associé de M. Vimont, en vue de convaincre les incrédules des dangers qui menaçaient et des encouragements qu'il fallait donner à l'œuvre de ces pionniers. Et Viala citait la conclusion de tous devant les

démonstrations de ces deux savants qui leur montraient du Phylloxéra à l'œuvre à l'aide d'une loupe compte-fil : « Vous ne nous ferez jamais croire qu'un aussi « petit insecte puisse faire du mal à nos vignes ! »

Et ces traits de mentalité étroite se répétèrent sans cesse chez nous à chaque idée de perfectionnement ou de simplification.

En 1911, les négociants conseillaient encore de replanter des plants français à l'emplacement des vignes phylloxérées qu'il avait fallu arracher ; ceux qui avaient reconstitué depuis de longues années et qui (voilez-vous la face) osaient se servir de cisailles pour rogner leurs vignes, étaient à l'index et se voyaient refuser leurs raisins.

Aujourd'hui, les motifs ont changé certes, mais la mentalité est la même.

Naturellement, il ne pouvait être question de maintenir l'installation du vignoble « en foule ». C'est alors que, se basant sur l'expérience de certains vignobles étrangers de grands vins, on pensa que la longueur de la charpente était le principal facteur de qualité. Puisqu'il était impossible de la faire courir sous terre parce qu'elle s'affranchirait, il fallait la développer sur terre. Le souci était louable, et l'idée se défendait.

A l'époque, le Berlandieri n'était pas connu, on disposait des hybrides de Solonis, de Rupestris, de Riparia, etc...; il fallut s'ingénier à équilibrer la végétation entre le greffon et le porte-greffe pour obtenir une récolte suffisante ; c'était le contraire d'aujourd'hui où on tempère difficilement les excès de production du 41 B qui donne trop et mûrit mal.

Je passe sur les innombrables variétés d'installations, parfois extraordinairement compliquées, qui comportaient un nombre très variable de pieds à l'hectare.

Les derniers témoins, âgés maintenant de 48 ans, que j'en conservais pieusement en raison de la qualité des récoltes de leurs vieilles souches vont disparaître : les économies le commandent.

Nous touchons ainsi à l'historique des fameuses *treilles*, mot dont la plupart de ceux qui l'emploient ignorent la définition et les mérites.

La treille est une très longue charpente à cheminement varié, parfois ramifiée, sur laquelle est installée une taille très courte. Les Champenois qui en ont essayé le principe, l'ont réduite à une charpente unique, verticale, plus ou moins haute, sur laquelle est installée une taille que l'art consiste à proportionner à la nature du sol et surtout à celle du porte-greffe et à la variété cultivée.

Pour le Chardonnay dont l'œil de base est infertile et les mérithalles généralement développés, il faut tailler plus long que pour le Pinot. Il faut être plus généreux pour l'ancien 1202 que pour les plus récents 420 A ou 41 B.

En 1920, une règle raisonnable fut édictée pour éviter les excès : elle prescrit de ne pas dépasser le maximum de « 6 yeux ».

La « treille » doit être abandonnée, elle est ruineuse d'installation : au cours de la végétation, la conduite des pincements, rognages et palissages est à peine réalisable. On ne peut étendre, en grande culture, les procédés minutieux et coûteux des vergers de luxe. Enfin la surveillance du personnel y est impossible. Voilà largement ce qu'il faut pour en amener progressivement l'abandon, surtout actuellement.

Mais il est absolument faux de prétendre que la qualité, produite par des treilles bien conduites, est inférieure à celle des installations courantes. *Jamais*, en ce qui nous concerne, dans les divers essais de treilles que nous avons maintenus, nous n'avons obtenu les excès de production et les accidents de non-maturation qui surviennent couramment dans les installations de Royat ou de Chablis sur 41 B.

La treille, bien équilibrée, régularise la production et, bien récoltée, mûrit toujours. En années favorables, ses vins sont équivalents aux meilleurs ; jamais, en années de grosses productions et de qualité, on ne craint, comme avec les cordons, une récolte qui souvent reste médiocre.

La vraie politique de la qualité, dont on parle tant, sans que la bonne foi d'une expérimentation désintéressée l'inspire, consisterait surtout :

1° A limiter la longueur de la taille, facteur du sol, du porte-greffe et du greffon ;

2° A encourager la conservation des vieilles plantations qui sont d'un rendement plus parcimonieux, mais d'une tout autre qualité que les jeunes plants qui crachent, au mépris du résultat.

Ce serait la saine logique, mais c'est sans doute trop simple.

Pour être complet à propos de la qualité des récoltes, j'évoquerai, avec vous, cet autre « bateau » cher aux Champenois : les vignes de plaine.

En Champagne, la culture de la vigne en plaine est une impossibilité absolue ; c'est donc là une simple histoire de rivalités de secteurs.

Les différences topographiques qui résultent de la rapidité de chute des côtes champenoises entraîne, pour chaque cru, des zones culturales possibles extrêmement différentes.

Face à la Marne, la chute nette et rapide ne permet aucune extension, tandis que sur la côte de Reims, entre Beaumont, Verzy et Montchenot en passant par Mailly et Sillery, les ondulations s'amortissent fort loin dans la plaine. Il en est de même au Mesnil-sur-Oger, sur la Côte blanche ; on ne sait pourquoi c'est ce grand cru que l'on charge à ce point de vue de tous les excès, en étendant du reste cette malédiction à toute la « Côte blanche » depuis Cramant.

Cette zone, exclusivement complantée du fragile Chardonnay si sensible à la gelée, est précisément la seule où la culture en plaine soit spécialement impossible ; c'est affaire d'hostilité jalouse et locale contre l'un des plus beaux terroirs champenois, dont la nature du sol et l'altitude de ses croupes est très au-dessus de tous les grands crus du voisinage.

On se garde bien de motiver pourquoi les vastes étendues de Sillery, Beaumont et Verzenay s'arrogent le droit d'étendre leurs lieux-dits les plus réputés, au niveau des fonds où serpente la Vesle.

On tente parfois de masquer cette partialité par des explications géologiques non seulement mal fondées, mais fausses ; je l'ai démontré dans mon étude sur ce sujet dans la *Revue* (1) du 7 février 1935 (N° 2,119).

Il y a un reproche qui étonnerait beaucoup les intéressés s'ils en connais-

(1) Cette étude géologique précise avait été écrite pour le Bulletin de l'Association Viticole Champenoise. Son impression fut même préparée. Mais elle anéantissait tant de préjugés qui font l'affaire de la clientèle qui les colporte, que sa publication n'eut pas lieu ; si bien qu'après deux ans d'attente, mon texte me fut rendu tout préparé pour l'impression. La *Revue de Viticulture*, plus impartiale, la publia.

saient la réalité : c'est que la surface du Crétacé supérieur n'est pas une nappe horizontale, elle dessine de vastes synclinaux et anticlinaux ; il en résulte que toutes les parties élevées des côtes plantées en vignes, situées au droit des synclinaux, telles que celles d'entre Avize et Oger, et au droit des Aillerands entre le Mesnil et Vertus, n'ont pas un sol spécifiquement champenois, mais purement tertiaire. Voilà des lieux dits qui, les tout premiers, devraient être déclassés.

Ici je plaisante simplement, car la délimitation de nos terroirs de grands crus est une dérision misérable inventée par l'arbitre méridional de nos différends champenois ! . .

Pour le bas, la gelée s'en charge ; quant aux secteurs élevés dont je parle, ils sont insignifiants, surtout si on les compare aux étendues de l'Aisne, du Soissonnais et de l'Aube qui nous ont été imposées par une législation esclave de nos néfastes politiciens.

Il est certes bien pitoyable d'avoir donné le droit au nom « Champagne » à cette avalanche de vins produits par des sols, des cépages et sous des climats qui n'ont pas avec les nôtres le moindre point commun.

Le comble de l'hypocrisie, vous en conviendrez n'est-ce pas, c'est d'ouvrir ainsi la porte à tous les excès de médiocrité pour le grand tiers de la production viticole champenoise et de brimer pendant ce temps le bon gogo de vigneron de la vraie zone champenoise, dans le labyrinthe d'une législation imbécile et tracassière. C'est avec soin que sont attisées toutes ces rivalités locales par de doctes exposés dont la base est fausse. Sauf le vrai vigneron champenois berné, tout le monde y gagne :

Le politicien local, parce qu'il a l'air de s'occuper des intérêts régionaux, tandis qu'il ferait bien mieux de veiller à la défense économique et douanière des grands vins que nous produisons ;

Les pays voisins, qui usurpent, (grâce à l'intervention de leurs élus, toujours !) l'appellation Champagne sans craindre les représailles de la vraie Champagne divisée si habilement par des dissensions locales ;

Le négociant, qui se donne des airs de grand seigneur défenseur de la qualité ; son zèle à se mêler de ces sujets, pour lesquels ses connaissances ne le qualifient nullement, est généralement proportionnel au mépris avec lequel il achète par intermédiaires des vins bon marché, en fûts ou en bouteilles, provenant des confins de l'Aube ou de l'Aisne.

Malhonnête mauvaise foi de quelques malins qui vivent de l'aveuglement qu'ils entretiennent dans les rangs des vrais travailleurs, c'est en définitive, localement, la grande histoire qui se répète. ETIENNE HENRIOT.

SUR LA NECESSITE DE MAINTENIR OU DE REFORMER LE STATUT VITICOLE ACTUEL (1)

Les prix. — Application stricte des dispositions de l'article 18 de la loi du 24 décembre 1934, en vue de combattre la spéculation qui s'agite nécessairement à la faveur des tranches d'échelonnement. .

(1) Voir *Revue*, N° 2210, page 349.

Les dettes agricoles. — Consolider cet endettement en transformant la dette à moyen et à court terme en dette à long terme. Doubler les délais de remboursement et fixer l'intérêt dû à 4 % (cf. Politique du Gouvernement à l'égard du petit et moyen commerce).

La consommation et ses charges. — Le relèvement de la consommation n'est pas concevable dans l'état actuel des charges qui grèvent lourdement le commerce des vins dans son ensemble. La réduction des tarifs de transport par chemins de fer ne se traduit que par la diminution de quelques centimes par litre, diminution dont le consommateur ne s'aperçoit même pas.

Il faudrait donc enfin établir le rapport qui existe entre les charges de l'espèce (charges fiscales et coût de transport) et la valeur du vin — et plus spécialement entre le droit de circulation et la valeur marchande du vin.

Il doit en être de même en ce qui concerne l'alcool (voir plus loin).

Nous pensons que la majoration du droit de circulation (loi du 24-12-1934 et décret-loi du 30-7-1935) pourrait être abrogée du fait de la suppression de la Caisse annexe du Service des Alcools (voir plus loin).

Quant au droit de circulation proprement dit qui garde toujours le caractère d'une recette budgétaire, il conviendrait de le ramener à 15 — taux plus normal — et qui a été d'ailleurs pratiqué durant une période de 12 ans (de 1923 à 1934). L'incidence de cet abaissement de tarif eu égard à la situation financière du Service des Alcools est examinée ci-après.

Les alcools. — La nécessité s'impose, pour des raisons tirées de la sauvegarde des intérêts respectifs de l'agriculture, de la fiscalité et de la Défense nationale, de consolider la régie commerciale des alcools, laquelle constitue, par ailleurs, la meilleure garantie des intérêts solidaires des viticulteurs, des agriculteurs et des betteraviers.

La distillation peut, en effet, être considérée comme une soupape de sûreté destinée à jouer un rôle particulièrement bienfaisant en période de trop grande production viticole.

Cependant, le régime actuel du Service des Alcools et les conditions de son fonctionnement appellent quelques observations.

En premier lieu, il conviendrait de veiller à ce que la fixation du prix d'achat des alcools de tous genres n'entraîne pas une recrudescence de la production desdits alcools dont l'excédent est toujours malaisément résorbé. Les intéressés chercheront à obtenir un taux le plus rémunérateur possible et comme, par ailleurs, l'Etat s'oblige à acheter tout l'alcool réservé, il s'en suit que la production risque de se trouver déréglée, ce qui ne manquera pas d'alourdir la situation financière du Service.

Donc la fixation du prix d'achat peut agir directement sur l'ensemble de la production viticole à la façon d'un élément de modération.

De son côté, le stock de sécurité est largement dépassé si on constate que la production totale de l'alcool est passée de 3.622.752 hl. en 1931, à 5.826.782 hl. en 1935. Il y a là une progression inquiétante, favorisée, on doit le répéter, par les prix d'achat dont la parité avec les prix du sucre et l'application, à ce prix, de coefficients déterminés paraissent à tout le moins discutables. Elle est

aussi favorisée par le fait que l'écoulement des alcools titrant plus de 70° est désormais assuré.

Quant aux contingents, ils ont été calculés trop largement, notamment en ce qui concerne les pommes (300.000 hl.). On constate, en effet, que leur quantum n'a pas été atteint pour la campagne en cours. Un abaissement s'impose donc pour permettre de tenir compte de la suppression de la majoration du droit de circulation sur les vins (voir plus haut : « La consommation et ses charges »).

Enfin, la suppression de la Caisse annexe de la Viticulture (Service des Alcools) pourrait être envisagée, puisqu'elle ne serait plus alimentée par la majoration sus-indiquée. Quant à la dotation qui lui venait de la Caisse générale, elle servirait à cette dernière pour faire face à ses charges ainsi accrues.

Conclusion

Telles sont les différents points sur lesquels il convenait de s'arrêter un moment. Il est ainsi apparu que si, dans l'ensemble, la structure actuelle de la réglementation viticole peut être maintenue (notamment les grandes règles posées par la loi organique du 4 juillet 1931, art. 1, 6, 7, 10, 14 et 15), il n'en demeure pas moins qu'une réforme serait souhaitable en ce qui concerne certaines parties du statut en question. Il n'est point nécessaire, pour cela, de bouleverser ledit statut puisque ses principales dispositions demeurent. Mais, après cinq ans d'épreuve, au cours desquels toutes les variétés de récolte ont pu être constatées, il est bien permis, en faisant le point, de découvrir çà et là quelques faiblesses auxquelles il convient de remédier, sans apporter, toutefois, à ces interventions, la précipitation qui a malheureusement caractérisé la législation de ces dernières années. Une réforme en profondeur est toujours préférable à une réforme en surface.

A défaut de la liberté qui peut seule édicter, en certaines matières, les sacrifices que la contrainte n'arrive pas à imposer, c'est la généralisation des mesures prises qui les rend supportables en les répartissant sur la masse des producteurs tout entière. On ne doit pas non plus abuser des mesures d'exception, ni prêter uniquement attention à des préoccupations régionales qui ne sauraient se confondre avec les aspirations de l'ensemble des viticulteurs. La nécessité s'impose, de plus en plus, de répartir sur cet ensemble, de manière à les rendre les plus légers possible, les sacrifices actuellement limités à quelques catégories.

Par une organisation systématique des excédents, lesquels dans un service statistique au point (voir Casier viticole départemental), seraient exactement déterminés en fin de campagne, et au seuil de celle qui s'ouvre, les mesures prévues s'appliqueraient à réduire la quantité au profit de la qualité.

En liant, par ailleurs, les intérêts du producteur à ceux du consommateur, on aboutirait à supprimer cette sorte de mauvaise humeur persistante qui les caractérise l'un et l'autre, le premier quand le vin ne se vend pas, le second quand le vin se vend trop bien. Quand l'un est content, l'autre ne l'est pas, et inversement. Ainsi, on éviterait cette opposition d'intérêts fort préjudiciable à tous égards et on arriverait, quelle que soit la situation de la récolte, à satisfaire tous les besoins en présence.

En faisant le départ qui s'impose entre les moyens d'action et les idées parfois trop nombreuses ou sans consistance qui affaiblissent la portée d'une argumentation quelconque en ces matières, on doit parvenir à perfectionner la réglementation en cause et à la mettre en état pour le moment où elle est appelée à s'exercer.

A cette condition, une législation normale se substituera progressivement à la législation d'exception qui a caractérisé, jusqu'à ce jour, le régime économique du vin de France.

ALFRED HOT.

ACTUALITÉS

René ENGEL : Chronique bourguignonne.
Jean BRANAS : Chronique méridionale hebdomadaire.
E. DE TURCKHEIM : Chronique d'Alsace.
Michel FLANZY : Chronique œnologique.
Fêtes vinicoles de Bourgogne : Exposition générale des vins de Bourgogne. — La viticulture à l'Exposition d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France (R. Salomon).

Chronique Bourguignonne

Notre dernière chronique se terminait par une note plutôt optimiste quant à la qualité future des vins qui s'élaboraient à la cuve. Actuellement, cette impression se confirme ; de tous côtés on loue la droiture, la franchise obtenue au décuvage, et si l'on signale en général une couleur légèrement inférieure à la normale, qui s'accompagne d'un certain manque « de fond », on est unanime à reconnaître aux 1936 une finesse en puissance indéniable.

Il est d'ailleurs à prévoir que ces vins reprendront de « la robe ». L'anhydride sulfureux dont l'emploi a été général cette année, masque souvent au début le ton réel du vin obtenu, ce n'est que par la suite, après le soutirage, que le vin dépouillé offre à l'œil agréablement surpris une tonalité insoupçonnée précédemment.

Comme quantité, comparativement à l'an dernier, on estime que la Bourgogne a encuvé en moyenne une petite demi-récolte.

En cette époque de l'année, le vin étant en cave, les gros travaux d'hiver n'ayant aucun caractère d'urgence, notre région vignoble traverse une période d'accalmie où le vigneron goûte à l'aise quelques jours de détente après une année bien remplie. Or, la Bourgogne qui devrait être heureuse, par définition, est actuellement agitée, les réunions corporatives se multiplient, les gens sont inquiets et de partout... on proteste. La réglementation sur les appellations contrôlées, dont les vignerons ne perçoivent pas nettement les avantages escomptés, mais dont ils appréhendent la paperasserie et les tracasseries sans fin, est la cause de toute cette agitation. Nous allons exposer très objectivement les doléances et les arguments qui nous viennent chaque jour aux oreilles.

Le but de la réglementation en question est d'abord de déterminer quelles sont les appellations d'origine véritables et d'annuler toutes les appellations

indignes de création récente. Cette question concerne principalement le midi, où d'innombrables appellations fantaisistes avaient été créées et données à des vins auxquels on voulait éviter distillation et blocage. Sur ce but, tout le monde est d'accord et là devrait être la principale raison d'être de la loi. Toutefois, si on exige à juste titre du viticulteur que l'utilisation d'appellations factices soit rigoureusement proscrite, il est indispensable que le Commerce lui-même soit mis dans l'impossibilité de vendre des « marques ». La loi sur les appellations d'origine en obligeant le Commerce à acheter à la Propriété les vins à appellations dont il avait la vente, devait théoriquement faciliter au vigneron l'écoulement de ses produits. Or, un certain Commerce a cru habile d'inaugurer une politique de vente en faisant fi des noms de crus. Le vin était présenté sous une appellation très générale, donc bon marché, suivie du nom de la Maison de Commerce : Bourgogne X, Bourgogne Y.

Cette appellation de Bourgogne rentrait chez le négociant par un jeu d'acquits sur le mécanisme duquel nous ne nous appesantirons pas ; sachons seulement que dans toutes ces tractations pas une goutte du loyal pinot n'intervenait.

Jadis le nom générique de « Bourgogne » était réservé à tous les vins produits dans la province, désignant aussi bien un vin de table qu'un vin fin. C'est donc cette appellation un peu passe-partout qui servi de cheval de bataille à certains commerçants. Evidemment le jeu était tentant, on achetait l'appellation Bourgogne qu'apportait à un prix réduit le gamay des plaines et alors un coupage plus ou moins savant prenant le titre de noblesse du dit gamay, relégué à l'état de « vin rouge », était présenté à la clientèle comme une quintessence de Bourgogne.

On conçoit que devant une telle manœuvre la réaction de la propriété ait été immédiate, tant le péril était réel.

C'est alors qu'intervint le jugement de Dijon du 29 avril 1930 qui spécifiait que seul le pinot fin avait droit à l'appellation « Bourgogne ». Le malheur c'est que pendant plus de six ans, le jugement appliqué en Côte-d'Or restât lettre morte en Saône-et-Loire.

On vit alors, quelle ironie, les vins des plaines de Saône-et-Loire venir se dépouiller de leur titre de Bourgogne au profit d'un quelconque « exotique »... Le vendeur avait alors beau jeu vis-à-vis de sa clientèle, lui montrant d'une main sa bouteille superbement étiquetée Bourgogne X, et de l'autre lui exhibant le jugement de Dijon qui authentifiait l'appellation...

Depuis peu, après un recours au Conseil d'Etat, le jugement de Dijon est devenu applicable à la Saône-et-Loire, mais comment sera-t-il appliqué ?

Nous n'avons pas l'intention de critiquer la conduite des dirigeants de nos Associations Viticoles qui, en faisant rendre le jugement de Dijon ont cru bien faire dans l'intérêt de nos Grands Vins. Qu'il nous soit permis toutefois d'affirmer que ce fut une grande erreur que de donner à cette appellation Bourgogne un valeur qu'elle n'avait jamais eue et à laquelle elle n'avait aucun droit de prétendre.

Peut-on trouver dans la Côte-d'Or un récoltant de Grands Vins (digne de

ce nom) qui ait une seule fois vendu son vin sous l'appellation Bourgogne ? Ce serait une dérision... Tous les vignerons vendent leurs vins sous l'appellation appréciée de leur village, ou sous celle de leurs crus réputés. Quand on s'appelle de la Rochefoucauld, on ne s'affuble pas du nom de Durand...

Le jugement de Dijon aurait dû au contraire dire qu'un Grand Vin issu du pinot ne devait jamais s'appeler Bourgogne, parce que jamais il n'avait été vendu sous cette dénomination qui, jusqu'alors, couvrait tous les vins de la province. Une large publicité du jugement aurait alors brûlé auprès de la clientèle les vendeurs de Bourgogne. Or on a fait précisément le contraire.

Nos lecteurs nous excuseront de nous être quelque peu étendu sur cette question du jugement, mais elle a tant d'importance pour les vignerons que la plupart des Syndicats ont mis comme condition première à leur adhésion à la réglementation des appellations contrôlées qu'en contre-partie de leurs efforts il ne soit plus toléré « d'appellations fantaisies ».

En cette année 1936 a donc été mis sur pied le décret relatif aux appellations *contrôlées.*

Qu'entend-on par appellation contrôlée ? Une catégorie d'appellation donnée à des vins répondant à certaines conditions de production nettement définies : Aire de production, Méthode culturale, Degré minimum, Rendement, etc... Les vins produits dans les conditions énoncées circuleront avec un acquit vert qui devra garantir leur qualité.

Sur l'aire de production rien de spécial à signaler en Côte-d'Or, notre sol béni est consacré par des millénaires de culture et de réputation. On ne peut que hausser les épaules quand on voit toute cette côte glorieuse soumise aux mesquines et inutiles formalités de l'arrachage, de la replantation et du blocage, tout comme un bled marocain récemment défriché, ou comme s'il s'agissait d'un étang asséché de la Camargue...

La méthode culturale, sous prétexte de progrès, avait subi quelques modifications qui ont pu, quand elles étaient poussées à l'exagération, nuire à la qualité. Du jour où la qualité paiera, ces excès auront vécu.

Là donc n'est pas pour notre région le point névralgique de la réglementation.

Le point de discussion se situe dans la définition des facteurs de qualité du vin qu'on a cru renfermer dans ces deux spécifications arbitraires : degré minimum et rendement maximum à l'hectare.

Nous avons expliqué déjà dans une chronique précédente, que le degré n'était pas l'unique facteur de qualité, qu'il y avait des vins de haut degré qui étaient loin d'être des vins fins et que par contre, certaines années, des vins légers en alcool avaient une finesse exquise. La qualité réelle d'un grand vin dépend beaucoup plus d'impondérables indosables connus et inconnus que de l'alcool. S'il en était autrement et que seule la force alcoolique soit un facteur de qualité, les vins des pays chauds, à hauts degrés, seraient les meilleurs du monde et les plus réputés. Or, il leur manque précisément ces nuances exquises qui caractérisent nos Grands Vins, qui leur donnent leur personnalité, et qui n'ont guère à voir avec la force alcoolique.

M. Michel Flanzy a dit pertinemment dans cette *Revue* qu'un vin est fait pour être bu et non pour être analysé, que regrettable apparaît la tendance qui assimile qualité et rendement alcoolique, et que pour la vente la qualité doit s'apprécier non pas au laboratoire par tel ou del dosage, mais uniquement dans la tasse argentée ou le verre cristallin du dégustateur. Nous partageons entièrement son avis et ainsi que nous l'avons déjà dit : c'est dans la tasse qu'on voit si le soleil a lui.

La détermination du degré chez chaque vigneron se heurterait à de telles difficultés pratiques qu'on ne peut songer à s'y arrêter, on se contentera vraisemblablement à ce sujet des avis généraux donnés par les organes tout désignés à cet égard : Station Œnologique, Laboratoires, etc.

En principe, il n'y a là — contre aucune objection, et il y aura au contraire à se féliciter si cette recherche du degré amène les vignerons à vendanger plus tard. La remise en vigueur du ban de vendange de nos pères (il n'y a rien de nouveau sous le soleil) eut été une mesure très simple et qui avait subi l'épreuve favorable du temps. On n'a pas cru, certainement à tort, s'arrêter à cette solution qui pourtant était toute de bon sens.

Le gros sujet de discussion est certainement le facteur « rendement maximum ». On s'est arrêté, on ne sait trop pourquoi, à certains chiffres assez arbitraires, comme si l'on pouvait fixer à l'hectare le nombre d'hectolitres frontière, où d'un côté le vin est de qualité et où de l'autre il ne l'est pas.

La moyenne calculée sur 5 années (4 années antérieures et l'année de la récolte) est de 30 H^{os} à l'hectare pour les Grands Crus (Chambertin-Clos Vougeot-Romanée, etc.) et de 35 H^{os} pour les appellations de nom de village (Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Pommard, etc.).

Il y a déjà là une anomalie car si dans les Grands Crus qui sont dans les meilleures terres de la Côte à tous points de vue, 30 H^{os} sont la limite qu'il ne faut pas dépasser pour avoir de la qualité, on trouvera bizarre que dans des terres moins bonnes 35 H^{os} puisse donner quelque chose de bien. Par réciprocité, si 35 H^{os} donnent du bon vin dans ces derniers terrains, il n'y a pas de raison pour qu'en produisant 35 H^{os} à l'hectare les Grands Crus ne donnent pas relativement mieux. On serait tout de même curieux de connaître le superœnologue qui a fait admettre ces chiffres de 30 et 35 H^{os} de moyenne, qui ne riment vraiment à rien. Tous les vignerons vigneronnant savent que les mauvaises années en qualité le sont généralement en quantité et que, quand la nature nous comblant, l'année est abondante, le vin n'est pas forcément inférieur (1929-1934-1935). Il est faux de dire qu'une vigne qui donne moins de 35 H^{os} à l'hectare de moyenne donne un vin excellent, de même qu'il est inexact de prétendre que le vin ne vaut rien si elle a produit plus.

Avec ce procédé d'évaluation par moyenne, on arrive à ce fait paradoxal qu'une production exagérée de mauvaise qualité (longues tailles, engrais) peut se trouver compensée dans la période rituelle des 5 années, par une année déficitaire de qualité exécrable, suite de maladies ou de grêle. Dans ce cas tout est normal et le vin a droit à l'appellation contrôlée... Nous ne réitére-

rons pas toutes les objections que nous avons déjà données contre ce contrôle, elles sont multiples et à l'usage ce sera le reste.

Ainsi que nous l'avons dit, la moyenne de rendement (30 à 35 H^{os}) est calculée sur 5 années (les 4 précédentes et celle de la récolte). 1934 et 1935, années d'abondance et de qualité, élèvent à elles deux la moyenne dans de telles proportions que bien des gens n'ont plus de marge pour déclarer leur récolte de 1936. Et de protester...

Leurs arguments méritent d'être signalés : jusqu'à ces dernières années, suivant des directives venues de haut-lieu, la production était dirigée nettement vers le progrès cultural et par conséquent vers une production accrue. Produisez, produisez, tel était le mot d'ordre... On apprenait officiellement aux gens à utiliser les engrais, à faire leurs traitements insecticides et anticryptogamiques dans les meilleures conditions. Du jour au lendemain, changement de politique. Là où le vigneron pouvait se mirer dans une belle récolte, fruit de son dur labeur, il doit trembler maintenant de trop bien faire, car si son habileté et son application n'ont pas été exactement dosées, tout est perdu. Quelle ironie...

Faire un essai avec cette nouvelle réglementation de la production, tout le monde en veut bien loyalement tenter l'expérience. Mais puisqu'il s'agit d'une politique nouvelle, il serait injuste qu'un effet rétroactif vienne pénaliser les bons vignerons, coupables d'avoir trop bien soigné leur vigne. On demande donc partout, à cor et à cri, que les moyennes de 30 ou 35 H^{os} soient calculées en partant de la récolte 1936, ce qui est indiscutablement juste.

Cette thèse, toute de logique, a amené déjà un certain flottement dans l'application de ce calcul de moyenne qui, en dernière heure, serait provisoirement modifié : on laisserait une période de répit de 2 années qui permettraient avec deux récoltes qu'on espère déficitaires, de partir sur des bases possibles. C'est là un exemple de ces réglementations bâclées qui, à peine mises sur pied, se révèlent inapplicables. La nature ne se courbe jamais sous nos lois et finalement ce sont nos règlements que nous devons hypocritement plier sous son joug (1).

Le point d'exclamation final qui couronne ce « grand œuvre » et qui en découvre la faiblesse, est l'interprétation disparate qu'on peut tirer de ses textes et particulièrement de ceux qui traitent de l'obtention et de l'utilisation de l'acquit vert.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, l'Administration des Contributions Indirectes n'est pas d'accord du tout avec la Répression des Fraudes.

La première prétend que : Appellation contrôlée et appellation non contrôlée peuvent exister parallèlement pour un même cru ; ce serait une thèse qui aurait les faveurs de juristes éminents et haut placés.

La seconde affirme qu'au contraire, seule l'appellation dont on aura demandé le contrôle existera.

(1) Un décret en date du 1er novembre 1936 vient de paraître qui stipule précisément que 1936 et 1937 constitueront une période de transition au cours de laquelle la moyenne quinquennale n'aura pas à jouer.

Nous nous rangeons personnellement à ce dernier avis qui est d'accord avec la logique de la réglementation et avec la pensée de l'auteur de la loi. S'il en était autrement nous tomberions dans une confusion redoutable et la présence sur le marché de deux appellations concurrentes ne serait pas faite pour clarifier les choses. Nous prévoyons d'ailleurs de sérieuses difficultés quand il faudra donner l'acquit vert aux stocks antérieurs existant tant à la Propriété que dans les caves du Commerce. Si l'acquit vert est refusé aux stocks du Commerce, comme les textes semblent le dire, nous aurons une période où fatalement les deux types d'appellations existeront, et le Négociant qui aura à expédier une modeste caisse où les deux appellations auront à voisiner, devra la faire accompagner de deux pièces de Régie. Ce sera gai...

N'oublions pas que cette réglementation nouvelle a pour but de revaloriser les vins de qualité. La Bourgogne plus que toute autre région, peut-être, a un intérêt immense à ce que l'expérience loyalement tentée puisse porter ses fruits. L'usage et le temps apporteront certainement les retouches indispensables que réclame ce fragile édifice dont les bases quelque peu factices demandent à être consolidées.

La loi du 6 mai 1919, partant de principes faux, a fait fiasco ; souhaitons que celle qui voit le jour actuellement ne fasse pas de même, et qu'elle donne, enfin, au vigneron, dont la collaboration confiante doit être acquise, la possibilité de jouir pleinement du fruit de son labeur.

Enfin espérons que cette réglementation nouvelle fera mentir l'adage :

Elle n'a aucune action sur le coquin rusé
Mais le brave honnête homme y est toujours usé.

René Engel.

Chronique méridionale hebdomadaire

Sur la sélection. — On ne saurait nier le bénéfice considérable que l'amélioration des plantes de grande culture a pu retirer de l'application des méthodes de sélection et de leur constant perfectionnement. Cette constatation a entraîné à considérer favorablement l'application de méthodes semblables ou voisines aux plantes arbustives et à la vigne elle-même bien qu'il eût pu être initialement remarqué que la multiplication de celle-ci ne s'effectue que par la voie végétative (bouturage, greffage, etc.) et qu'il y a quelques risques à transporter dans ce domaine des méthodes de sélection fondées sur la reproduction sexuée.

Cette considération peut surprendre, car un puissant intérêt a toujours été placé par le vigneron dans le choix des sarments destinés à la multiplication par bouture et par greffe, qui sont ici la même chose. Les vignerons de l'antiquité dont la tâche était réglée de façon comminatoire par les augures du temps — mais peut-être, comme les modernes, en prenaient-ils à leur aise avec ces prescriptions et souvent avec raison — les vignerons de l'antiquité, donc, étaient fort préoccupés par ce choix. Et cela à un point tel que Columelle recommande (cf. R. Billiard) :

« Si vous ne pouvez faire ce travail de sélection vous-mêmes, confiez-le du « moins à un homme sûr et intelligent et non point comme on le fait habi- « tuellement, à un serviteur quelconque qui n'a qu'une hâte, celle de com- « pléter au plus vite la provision de bois commandée. »

Il ne saurait être mieux dit aujourd'hui, ni quant à la manière dont la sélection doit être effectuée ni quant aux raisons qui la motivent (que le même auteur rapporte d'autre part) bien que quelques-unes de celles qui ont été avancées dans l'antiquité aient depuis perdu tout intérêt.

La coutume d'apporter le plus grand soin au choix des sarments destinés au bouturage s'est maintenue comme s'est aussi conservée sur un autre plan l'habitude d'en prescrire les règles sévères que tout le monde connaît bien. Il est indiqué, n'est-ce pas, de choisir, à la vendange, les souches destinées à fournir le bois de multiplication, de les marquer par un artifice durable, en ne retenant que les souches saines qui ne produisent ni trop, ni trop peu. Mais cela ne suffit paraît-il et une sélection au deuxième degré est nécessaire, dans les mêmes conditions l'année suivante pour procéder à une nouvelle élimination des souches qui ont fructifié d'une façon défectueuse. Les choses ne s'arrêtent d'ailleurs pas là et la même opération doit être poursuivie une troisième, une quatrième et voire une cinquième année.

Nous avons lu, ou peut-être entendu, l'histoire de ce vigneron pointilleux qui ne greffait que des « colonels ». Entendons seulement par là que notre homme marquait les souches réservées par une encoche à l'échalas ; une deuxième sélection, l'année suivante, amenait une deuxième encoche et, à la cinquième année, donc à la cinquième marque, la souche était promue colonel. C'est très bien, mais pour peu qu'il eût voulu, croyant mieux faire encore, greffer des « maréchaux » il n'en eût peut-être pas rencontré : c'est qu'il est tout-à-fait exceptionnel que la fructification d'une souche se maintienne régulièrement pendant des lustres.

Il y a peut-être quelque chose d'excessif dans tout cela.

Nous admettrons donc ici que le choix du bois de multiplication tende, en premier lieu, à permettre le développement initial de la bouture (ou du greffon), qu'il permette ensuite la création d'un vignoble sain et qu'il aboutisse finalement à celle d'une vigne prospère qui produise normalement.

Le développement initial de la bouture ou du greffon est fonction de la richesse des bois en matières de réserve, en amidon en particulier : les variations de la teneur en amidon qui traduisent assez justement les variations des autres matières alimentaires peuvent être appréciées par l'emploi d'une solution alcoolique iodée par les procédés que MM. Ravaz et Bonnet ont fait connaître en 1902. On se résout difficilement à prendre cette précaution et l'on élimine simplement les souches dont les réserves ont pu être diminuées par une action pathologique (Mildiou, Surproduction, Rougeau...) ou ne se sont pas entièrement reconstituées (taille tardive, grêle, gelées...). On élimine aussi les gourmands qui sont généralement moins bien aoûtés que les sarments fertiles. Tout cela est possible à l'automne et point n'est besoin d'insister sur ce que tout le monde connaît.

Les ceps atteints par une maladie transmissible par bouture ou par greffe devront en second lieu, être éliminées. Ce sont les souches atteintes de Court-noué, de Panachure, d'Anthracnose déformante (pour autant qu'elle puisse atteindre d'autres cépages que la Pauline et quelques autres hybrides aussi peu répandus). Ce sont aussi, sans doute, les souches atteintes de maladies bactériennes dont on ne parle plus dans le vignoble méridional. Ce sont enfin, les souches attaqués par l'Excoriose, par la maladie des yeux ; les sarments prélevés sur ces plantes, dont les yeux sont malades, donneront des rameaux, puis des plantes malades à leur tour si le milieu est favorable au Phoma flaccida ; on peut cependant éviter cet obstacle, dans une assez large mesure en écartant les 8 ou 10 premiers mérithalles des sarments retenus qui portent les nœuds atteints. Et l'Oïdium pourrait aussi être considéré comme une maladie transmissible.

Par le choix des sarments sur des souches fertiles on élimine celles qui présentent une coulure constante due à des déformations, à une mauvaise constitution des fleurs dans leurs organes mâles et femelles. Ces caractéristiques qui ont sans doute pour origine une mutation gemmaire sont transmissibles par bouture ; elles sont fréquentes sur la Clairette, le Malbec et, à un moindre titre, sur les Terrets, le Grenache et ses descendants ; elles sont infiniment rares mais non absentes sur l'Aramon. Il est naturellement nécessaire d'éliminer les individus qui les présentent.

Il n'est pas du tout prouvé qu'une vigne établie à l'aide de sarments prélevés sur des souches dépourvues de malformations florales, mais indépendamment de leur production, donne des résultats inférieurs à la même vigne établie avec les « colonels » du viticulteur cité plus haut. Mieux encore, il n'est pas davantage prouvé qu'une vigne établie avec des gourmands infertiles ne soit pas une vigne prospère.

Nous voulions en venir à montrer que certains efforts, entrepris ou à entreprendre, dans l'amélioration de la production des raisons de table, dont on peut, plus que pour d'autres cépages se plaindre de l'irrégularité, par le choix des bois de multiplication, risquent d'être vains. La sortie irrégulière, insuffisante ou nulle ne peut être avec certitude régularisée ou accrue par ce moyen.

Jean Branas.

Chronique d'Alsace

On a vendangé pendant la plus grande partie d'octobre ; dans notre région, les derniers raisins ont été rentrés à Barr le 27 octobre par des propriétaires cherchant à obtenir le maximum de qualité.

Octobre a encore présenté un gros déficit de chaleur sur la normale. Il y a eu plusieurs gelées blanches dès les premiers jours du mois, et de la neige aux environs du 9. Les vignes, bien entendu, en ont souffert, et dans la plaine et au bas des coteaux beaucoup, dès le 12 octobre, avaient perdu leur feuillage. Dans ces conditions, on ne pouvait plus différer la cueillette, la teneur en sucre des raisins de ces vignes n'ayant guère de chances d'augmenter. De plus, de gros vols d'étourneaux s'étaient de nouveau, comme presque chaque année à pareille

époque, donné rendez-vous dans nos vignobles, s'abattant sur les pièces les plus mûres et pouvant causer, en quelques instants, plus de dégâts que les autres parasites et maladies en avaient fait tout au long de l'année. On comprend que les vignerons qui ne peuvent faire garder leurs vignes aient hâté de mettre leur récolte à l'abri de ces voraces oiseaux.

Les moûts se sont montrés de qualité très variable suivant les cépages, les porte-greffes, les expositions, les terrains, l'état de la vendange. Il y a eu des surprises agréables et d'autres qui l'étaient moins. Certains propriétaires recherchant avant tout la qualité ont procédé à plusieurs cueillettes successives, récoltant en premier lieu les grains pourris ou de maturité insuffisante, et laissant pendre le plus longtemps possible les raisins sains et bien mûrs.

Les Silvaner n'ont guère dépassé 80° Œchslé, certains restant bien au-dessous de cette densité. Il en est de même des Chasselas, peu cultivés dans la région de Barr, mais très répandus dans le Haut-Rhin. Les Pinots gris accusaient environ 90°. Les Traminer sont allés de 70 à 95°, le chiffre le plus élevé dont nous ayons eu connaissance étant 102°, atteint le 26 octobre par un moût du Reichberg, à Barr.

L'acidité, exprimée en *acidité tartrique*, a varié de 9 à 16 et 17 g. par litre.

Comme il fallait s'y attendre, le rendement en moût des vendanges a été inférieur à celui des deux dernières années, la maturité étant moindre. Il y a donc eu davantage de marcs au pressurage ; les vignerons des communes grêlées les ont achetés, dans la mesure du disponible, pour pouvoir en faire de la boisson de ménage.

Certaines vendanges très pourries ont dû être fortement sulfitées. Bien des moûts, pressurés par des journées très froides, ont eu du mal à entrer en fermentation, et il a parfois fallu chauffer les caves. Mais, le plus souvent, la fermentation s'est faite sans difficultés.

Maintenant que les jeunes vins ont la fermentation tumultueuse derrière eux, on constate souvent que leur qualité est meilleure qu'on ne l'avait pensé à la veille des vendanges. Ils sont nets de goût. Pour faire disparaître la pointe d'acidité qu'ils accusent encore, on aura recours aux procédés connus : effectuer le premier soutirage aussi tard que possible, au besoin remettre les lies en suspension et chauffer les caves, afin de réaliser les conditions favorables aux agents de la fermentation malolactique.

La demande en moûts et vins nouveaux s'est montrée assez active. Pendant les vendanges, on a payé les prix suivants aux 60 l. de raisins foulés : 80 fr. pour les Silvaner, de 110 à 120 fr. pour les Traminer et Gewürztraminer. Les prix actuels de gros pour les jeunes vins sont, aux 100 l., de 170 à 200 fr. pour les Silvaner, d'après qualité, et de 280 fr. et au-delà pour les Traminer. Les Silvaner 1935, à peu près épuisés, valent 240 fr. l'hecto au minimum.

Les débits des villes demandent au moins 5 fr. pour le litre de vin courant, contre 3 fr. il y a un an. Il est fort à craindre que le nombre des buveurs de bière n'augmente au détriment de celui des amateurs de vin.

Dans les vignes, on effectue les travaux de saison : conduite et épandage du fumier, labours d'hiver. Le temps plutôt doux et humide des dernières semaines a été favorable à l'aoûtement des sarments. On en voit pourtant encore, parti-

culièrement chez les Silvaner, qui n'ont pas atteint un degré suffisant de maturité. Si l'hiver est très froid, comme le prédisent certains météorologues, il est à craindre que ces bois ne souffrent. Nous risquerions alors de voir au débourrement prochain le même phénomène qu'au printemps de 1932 : des vignes entières où une bonne moitié des yeux restent morts, les ceps fatigués par plusieurs grosses récoltes, n'ayant pu les amener à maturité par une année défavorable.

Nous espérons, dans la prochaine chronique, donner quelques précisions sur l'importance de la récolte de 1936.

E. DE TURCKHEIM.

Chronique œnologique

Foires. — Expositions de vins. — Les Foires-Expositions de vins ont un rôle à jouer pour la propagande du vin. Mais trop souvent on se contente d'y exposer un nombre d'échantillons aussi élevé que possible. Un jury choisi opère une dégustation sélective et attribue finalement prix et diplômes. C'est tout.

Ce n'est pas suffisant. C'est même inquiétant, car le vigneron se lasse de diplômes et de médailles s'il constate que les vins régulièrement primés ne bénéficient pas d'une plus-value appréciable. On l'amène ainsi à déserter les Foires en lesquelles il n'a plus confiance.

Pour que les Foires puissent remplir un rôle de propagande essentiel, elles devraient :

— Présenter des lots de vins remarquables ;
— Amener la présence d'acheteurs et consommateur éventuels ;
— Faire apprécier à ceux-là exactement les vins ;
— Récompenser enfin les meilleurs lots.

Présentation des vins. — Cela est capital et tout détail a son importance. Il faut le nombre et la quantité, et si possible la variété. Celle-là ne peut toujours être réalisée. Ce n'est pas le cas du département de l'Aude qui offre une gamme surprenante de vins exquis. Nombre et variété étant réalisés, il faut soigner la présentation : bouteilles appropriées dans un cadre choisi, forme et couleur de la bouteill, bouchage et habillage prédisposent l'acheteur et le consommateur éventuel à l'indulgence et à la sévérité. Systématiquement, doivent être éliminés tous les vins ayant quelque défaut, si léger, si fugace soit-il. On se défend difficilement d'une impression première. On a beau la raisonner, l'impression finale est toujours influencée par le premier contact.

Présence des acheteurs et consommateurs. — Pour bien connaître un objet, quel qu'il soit, le suivre depuis ses origines est précieux. Le vin n'échappe pas à cette règle aussi naturelle que générale, d'autant que le vin au cours des voyages peut subir tant de manipulations diverses qu'il arrive parfois au consommateur assez défiguré.

Il faut que tous les intéressés — acheteurs et consommateurs — jugent cette précieuse boisson à sa source. Si c'est vraiment le vin qu'on lui offre habituellement, sa confiance en tous les intermédiaires est accrue et définitivement établie. Au contraire, s'il découvre seulement alors les qualités qu'il recherchait en vain dans les boissons qu'on lui offrait, il manifestera de nouvelles exigences. De toute façon le bon vin a beaucoup à gagner à cette présence d'usagers.

Appréciation du vin. — Il ne s'agit pas seulement de montrer. Il faut surtout faire apprécier. L'appréciation doit porter, d'abord sur le vin lui-même, mais aussi sur sa préparation — sur les vignobles qui les produisent — sur les sites qui les entourent. Tout cela sera réalisé par la dégustation — des causeries — des excursions.

Nos aïeux savaient apprécier parce qu'ils vénéraient mieux cette boisson nationale. Limpidité et sonorité du cristal — forme des verres — détails divers — tout respire cette vénération. Aujourd'hui les tasses couramment employées permettent surtout l'appréciation de la couleur, — les verres trop petits ne permettent pas à l'odorat de jouer le rôle capital qui lui incombe. Car un vin doit être admiré, respiré, savouré. Que les verres cristallins aient donc les formes idéales pour l'épanouissement de tous ses composés délicats. Qu'ils permettent aussi la concentration de certains parfums subtils. Certains verres renflés à la base et effilés ensuite, mais fermés par un couvercle de cristal matérialisent toute la dégustation. Admirer, respirer, parler de ce nectar, des vignes qui l'ont produit, des vendanges, des chants et des jeux qui les animent ; puis savourer ; c'est alors que le vin peut être apprécié à son exacte valeur.

Que l'on promène ensuite le visiteur dans les vignobles qui le produisent.

Récompenses des lots remarquables. — Tout effort mérite encouragement. C'est pourquoi les meilleurs lots doivent être décelés et primés. Mais les médailles et les diplômes ne suffisent pas. Je voudrais que tout lot ainsi primé fut immédiatement mis aux enchères entre tous les visiteurs présents. Qu'il soit alors cédé à un prix nettement supérieur au cours. Voilà la meilleure récompense ; celle qui encouragerait à faire mieux encore.

Mais déceler les meilleurs vins est à la fois délicat et difficile. Combien ingrat est le rôle du jury ! Les éléments d'appréciation ne seront jamais assez nombreux. Le jury est obligé de déguster à la même heure dans un même local, des vins bien différents ; alors que chaque vin demande une présentation particulière. Aussi pensons-nous que là encore il y a beaucoup à faire : salles différentes à température appropriée, moments particulièrement choisis. Mais ici on ne voit encore qu'un côté du problème. Le vin, s'il est bu en dehors des repas, l'est surtout au cours de ceux-ci. Par conséquent un véritable jury ne devrait apprécier qu'au cours de *repas-dégustations*. Dans ces conditions, les vins sont mis à leur vraie place et jugés correctement. A cela nous devons tendre.

Tel nous voyons le programme des Foires-Expositions : présenter les meilleurs vins aussi variés que possible ; les faire apprécier aux intéressés par tout

ce qui peut les faire aimer et ne les offrir qu'au moment propice, à leur place naturelle, au cours de repas-dégustations ; récompenser enfin les lots les meilleurs.

Les Foires-Expositions ainsi conçues aboutiraient, sans nul doute, à des résultats remarquables.

Michel FLANZY,
Directeur de la Station Régionale
de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne.

Fêtes vinicoles de Bourgogne. Exposition générale des vins de Bourgogne. — Suivant la tradition, la 73e Exposition Générale des Vins de Bourgogne, organisée par le Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, aura lieu à Beaune les samedi 14 et dimanche 15 novembre 1936, en même temps que la vente des vins des Hospices de Beaune.

Nous ne saurions trop attirer l'attention du public sur cette Exposition qui permet aux amateurs de déguster gratuitement tous les grands crus de Bourgogne depuis les années les plus fameuses, jusqu'aux jeunes vins de la dernière récolte.

Les manifestations gastronomiques et artistiques qui l'accompagne donnent à un voyage à Beaune en ces jours de liesse, un attrait tout particulier.

La Viticulture à l'Exposition d'Automne de la Société Nationale d'Horticulture.

— La Viticulture, ou du moins les Raisins de table, étaient représentés à l'exposition automnale annuelle de la Société Nationale d'Horticulture de France, par notre collègue *M. Salomon, René, Maire de Thomery* (prix d'honneur), dont les grappes volumineuses, aux grains énormes, attiraient et retenaient les visiteurs.

Remarqué dans les variétés :

Blanches. — Les *Muscats d'Alexandrie* et *Canon's Hall ; Napoléon, Chaouch, La France, Gradiska, Kadim Barmak* aux grains fuselés et pointus, *Trebbiano, Président Viger, Maréchal Gallieni ;*

Noires. — *Black Alicante, Dodrelabi, Alphonse Lavallée, Pince's Hack Musent, Lady Downe's Seedling, Diamond's Jubilee, Gros Maroc, Prune de Cazouls ;*

Roses. — *Angelino, Chasselas rose Salomon.*

Enfin, à la place d'honneur et en nombreux exemplaires, de magnifiques grappes du *Véritable Chasselas doré de Fontainebleau.*

MM. Parent et ses fils ; Forceries de Rueil-Malmaison : *Muscat d'Alexandrie, Napoléon, Gradiska, Black Alicante* et *Alphonse Lavallée.*

Enfin, le Syndicat des Viticulteurs de Thomery : lot collectif de Chasselas doré.

R. SALOMON.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 170 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°,5 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.500 fr.; 2es crus, de 2.500 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 11.500 à 12.000 francs; 1ers crus Graves, 4.500 à 6.500 fr.; 2es crus, 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1934, 1ers Graves supérieurs, de 2.500 à 4.000 fr.; Graves, 2.400 à 3.000 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr.; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 575 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 625 à 675 fr.; Gros plants, 300 à 350 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 11 fr. 75 à 13 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, 14 fr. à 14 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes* (*9 novembre 1936*). — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de blanc, 12 fr. 50 à 13 fr. »; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. » à 13 fr. 50; Clairettes, 14 fr. » à 15 fr. » ; Costières, 14 à 14 fr. 75; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 15 fr. » à 16 fr. ».

Montpellier (*3 novembre*). — Vins rouges 1936, 12 fr. 50 à 14 fr. ». Blanc de blanc, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Vins de Café, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

Béziers (*6 novembre*). — Récolte 1936 : Rouges, 13 fr. 25 à 15 fr. ». Rosés, 14 fr. » à 15 fr. 25. Blancs, 15 à 16 fr.

Minervois (*8 novembre*). — Marché d'Olonzac, 14 fr. » à 14 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*6 novembre*). — Vins rouges 8°5 à 11°, 1935 : 12 fr. 50 à 13 fr. »· 1936 : 12 fr. 75 à 13 fr. 25. Chambre de commerce.

Carcassonne (*7 novembre*). — Vins rouges 8° à 11°, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Narbonne (*4 novembre*). — Vins rouges de 13 fr. » à 15 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr. à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 96 fr. » à 105 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 205 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 250 à 420 fr. — Poires de choix, 400 à 650 fr.; communes, 80 à 180 fr. — Pommes choix, 350 à 600 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pêches, 600 à 850 fr. — Figues, 250 à 650 fr. — Raisin blanc du Midi, 220 à 420 fr.; œillade, 350 à 850 fr.; muscat du Midi, 450 à 600 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Chataignes, 280 à 350 fr. — Choux de Bruxelles, 250 à 320 fr. — Aubergines, 40 à 50 fr. le cent. Artichauts de Paris, 60 à 150 fr. — Choux-fleurs, 150 à 200 fr. — Oseille, 40 à 85 fr. — Epinards, 60 à 80 fr. — Tomates, 80 à 140 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 50 fr. le 100. — Endives belges, 250 à 420 fr. — Haricots verts, 600 à 1.000 fr. — Haricots à écosser, 90 à 180 fr. — Carottes, 50 à 65 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.